

# Courgiflette

## Ingrédients

- 1.5 kg de courge
- 1 ail (facultatif)
- 75cl d'eau
- 1 reblochon ou 1 fromage à tartiflette
- 100gr de canneberges ou de raisins secs
- Sel

## Préparation

- Éplucher la courge, la couper en gros morceaux et la mettre dans une casserole avec l'eau, l'ail et un peu de sel,
- Portez à ébullition 5 minutes et laisser égoutter.
- Placer la courge dans un plat à gratin en intégrant les canneberges (raisins secs) et recouvrir avec le reblochon (tartiflette),
- Mettre au four 20 à 30mn le temps de laisser le fromage fondre